

**Repere metodologice  
pentru aplicarea curriculumului la clasa a IX-a  
în anul școlar 2021-2022**

**Domeniul de pregătire profesională:  
TURISM ȘI ALIMENTAȚIE**

**DISCIPLINE DE CULTURĂ TEHNICĂ**

**BUCUREȘTI, 2021**

**Notă: Prezentul document se aplică la toate clasele a IX-a de învățământ profesional special, indiferent de calificarea profesională din cadrul domeniului.**

## I.INTRODUCERE

În învățământul profesional și tehnic, pregătirea de specialitate se realizează în sistem modular și se bazează pe Standardul de Pregătire Profesională al calificării pe care elevul o dobândește la absolvirea cursurilor. În Standardul de Pregătire Profesională sunt prevăzute rezultatele învățării în termeni de cunoștințe, abilități și atitudini. Aceste rezultate sunt grupate în unități de rezultate ale învățării, fiecare unitate corespunzând unui modul de pregătire. Structura curriculum-ului școlar precizează, prin planul de învățământ, modulele de pregătire – teoretică și practică, prin laborator tehnologic și instruire în atelier – prin care elevii pot dobândi cunoștințele aferente acestor module.

În clasa a IX a, învățământ profesional special, domeniul Turism și alimentație la toate calificările - Bucătar, Cofetar-patiser, Ospătar (Chelner), Vânzător în unități de alimentație, Lucrător hotelier, se studiază următoarele module:

- M I - Bazele contabilității – sunt alocate 33 ore/an din care 1 oră/săptămână T (teorie);
- M II - Calitatea în turism și alimentație - sunt alocate 66 ore/an din care 33 ore/an T și 33 ore/an IP (instruire practică);
- M III - Structuri de primire turistică – sunt alocate 66 ore/an din care 33 ore/an T și 33 ore/an IP (instruire practică);
- M IV Procese de bază în alimentație – sunt alocate 231 ore/an din care 33 ore/an T , 198 ore/an IP ;

Alocarea numărului de ore la teorie și instruire practică pe module s-a făcut prin corelarea planului de învățământ de masă aprobat prin OMENCS: nr. 4457/5.07.2016, Anexa nr. 4 și planul cadru învățământ special aprobat prin OMEN nr. 3218 din 21.03.2014 .

## II.PLANIFICAREA CALENDARISTICĂ

În vederea realizării planificării calendaristice pentru anul școlar 2021-2022, se va urmări:

- corelarea cunoștințelor dobândite la sfârșitul clasei a VIII-a raportat la domeniul de pregătire;
- particularitățile de vîrstă și individuale ale elevilor;
- caracteristicile clasei de elevi;
- realizarea de conexiuni între componentele estimate a fi insuficient asimilate/neasimilate din gimnaziu și programa pentru clasa a IX-a;
- includerea unei perioade de 2 săptămâni la începutul anului școlar pentru realizarea unei evaluări inițiale temeinice și ajustarea planificării inițiale pe baza rezultatelor evaluării.

Pentru a realiza o planificare optimă a conținuturilor și a activităților de învățare se vor parcurge următoarele etape:

- consultarea programelor pentru învățământ gimnazial<sup>1</sup> și învățământ gimnazial special,<sup>2</sup> cât și a programelor pentru clasa a IX-a învățământ profesional<sup>3</sup>, aflate în vigoare;
- identificarea posibilelor discontinuități între documentele prezentate și găsirea de soluții de remediere a acestora.

<sup>1</sup> <http://programe.ise.ro/>

<sup>2</sup> [https://rocnee.eu/sites/default/files/2021/curriculum/Programe-scolare-invatamant-special\\_OME\\_3702\\_2021.pdf](https://rocnee.eu/sites/default/files/2021/curriculum/Programe-scolare-invatamant-special_OME_3702_2021.pdf)

<sup>3</sup> <https://eprofu.ro/docs/tehnici/ip3/curriculum/9/curriculum-tehnici-turism-alimentatie-9.pdf>

**MINISTERUL EDUCAȚIEI  
CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE  
ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL**

Pe de altă parte, în planificarea de clasa a IX-a, învățământ professional special , se reiau o serie de teme prevăzute în programa de clasa a V-a învățământ de masă și învățământ special, dând astfel posibilitatea de realizare a punțiilor de legătură dintre cele două etape.

În urma evaluării inițiale se va redacta o planificare calendaristică în funcție de nivelul de achiziții, tipul și gradul de dizabilitate, particularitățile psiho-emoționale și cognitive ale elevilor.

În situația în care se constată diferențe mari între nivelul așteptat și nivelul real de achiziții, se pot organiza activități remediale de învățare.

Se oferă exemple de planificări calendaristice orientative ce pot fi utilizate la modulele: M I „Bazele contabilității”, M II „Calitatea în turism și alimentație”, M III „Structuri de primire turistică” și M IV „Procese de bază în alimentație”.

La întocmirea planificărilor s-a avut în vedere, corelarea planului de învățământ de masă clasa a IX –a (OMENCS: nr. 4457/5.07.2016, Anexa nr. 4) cu planul cadru pentru învățământ profesional special (OMEN nr. 3218 din 21.03.2014 ).

În cadrul planificărilor se va ține cont de săptămâna „Școala Altfel” care este stabilită în perioada 8 – 14 aprilie 2022.

MINISTERUL EDUCAȚIEI  
 CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE  
 ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL  
*EXEMPLU:*

**PLANIFICARE CALENDARISTICĂ**  
**MODULUL I- BAZELE CONTABILITĂȚII**

**Clasa a IXa – învățământ profesional special**

**NR TOTAL ALOCAT ORELOR DE STUDIU – 33 SĂPTĂMÂNI**

**NR TOTAL STAGII DE PREGĂTIRE PRACTICĂ CDL – 4 SĂPTĂMÂNI**

**Semestrul I:** 14 săptămâni cursuri (13 septembrie 2021 – 22 decembrie 2021)

**Semestrul al II-lea:** 23 săptămâni cursuri (10 ianuarie 2022 – 1 iulie 2022)

**Săptămâna "Școala Altfel":** 8 aprilie 2022 – 14 aprilie 2022

**NR DE ORE/AN:** 33

**DIN CARE:** T: 33 LT: 0

T= ore Tehnologie (teorie)

LT= ore Laborator tehnologic

IP = ore Instruire practică

Nr. crt.	URÎ 2. Aplicarea conceptelor de bază ale contabilității /Rezultate ale învățării:			Conținuturile învățării	Nr. ore		Săptămâna		Obs
	Cunoștințe	Abilități	Atitudini		T	LT	T	LT	
(0)	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1.	<b>2.1.1.</b> Descrierea sistemului contabil, parte a sistemului informațional economic	<b>2.2.1.</b> Interpretarea conceptelor și caracteristicilor specifice sistemului contabil din România  <b>2.2.2.</b> Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate. Folosirea vocabularului specific contabilității	<b>2.3.1.</b> Manifestarea receptivității în asimilarea conceptelor și trăsăturilor specifice sistemului contabil din România.	<b>Noțiuni introductive/Test inițial</b>  <b>Delimitări conceptuale în contabilitatea entităților.</b> <b>a)</b> Incursiune în istoria contabilității <b>b)</b> Sistemul contabil parte a sistemului informațional economic: <ul style="list-style-type: none"><li>○ cadrul general de reglementare a contabilității în România</li><li>○ contabilitatea – verigă de bază a entităților (organizarea și sfera de acțiune a contabilității, tipuri de entități)</li><li>○ utilizatorii informației contabile</li></ul>	2		<b>S1, S2</b>		
2.	<b>2.1.2.</b> Prezentarea conceptului și elementelor definitorii ale evidenței economice	<b>2.2.3.</b> Utilizarea formelor evidenței economice pentru culegerea/prelucrarea/înregistrarea informațiilor economice	<b>2.3.2.</b> Argumentarea în mod concis și veridic a informațiilor cu privire la formele evidenței economice	<b>Evidența economică:</b>  <b>a)</b> definiție, importanță <b>b)</b> formele evidenței economice  <b>Recapitulare și evaluare</b>	1		<b>S7</b>		
					1		<b>S7</b>		
					1		<b>S8</b>		

MINISTERUL EDUCAȚIEI  
 CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE  
 ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL

3.	<b>2.1.3.</b> Prezentarea conceptului și elementelor definitoare ale obiectului și metodei contabilității	<b>2.2.4.</b> Aplicarea reglementărilor contabile de grupare și clasificare a activelor, capitalurilor proprii, datorilor, a veniturilor și cheltuielilor  <b>2.2.5.</b> Calcularea activelor, capitalurilor proprii, datorilor, a veniturilor și cheltuielilor  <b>2.2.6.</b> Rezolvarea unui sir de probleme apărute în situații cotidiene bazate pe raționamente, structuri logice-matematice și abstractizare	<b>2.3.3.</b> Implicarea independentă și responsabilă în delimitarea activelor, capitalurilor proprii, datorilor, a veniturilor și cheltuielilor  <b>2.3.4.</b> Asumarea responsabilității în gruparea și clasificarea cheltuielilor și veniturilor agentului economic	<b>Obiectul și metoda contabilității - comunicarea informațiilor contabile:</b> <b>a)</b> definiția și trăsăturile obiectului contabilității <b>b)</b> categorii specifice obiectului de studiu al contabilității: active,  <b>Recapitulare și evaluare</b> capitaluri proprii, datorii (situată poziției financiare), venituri și cheltuieli (situată performanței financiare), ecuația fundamentală a contabilității  <b>Recapitulare și evaluare</b> <b>c)</b> definiția, trăsăturile și procedeele metodei contabilității <b>d)</b> principii contabile  <b>Recapitulare și evaluare</b>	<b>15</b>  5  <b>S9-S23</b>	<b>S9</b> <b>S10</b> <b>S11</b> <b>S12</b> <b>S13</b>		
4.	<b>2.1.4.</b> Prezentarea echipamentelor, softurilor și documentelor de evidență contabilă	<b>2.2.7.</b> Identificarea diferențelor tipuri de echipamente, softuri și documente specifice activității contabile  <b>2.2.8.</b> Selectarea, colectarea și prelucrarea informațiilor din documente	<b>2.3.5.</b> Asumarea responsabilității în utilizarea echipamentelor fiscale, soft-urilor și documentelor de evidență contabilă	<b>Echipamente, softuri și documente.</b>  A. Echipamente specifice și programe informaticе utilizate în activitatea financiară și contabilă B. Aparate de marcat electronice fiscale  C. Documentele de evidență contabilă: a. noțiunea și importanța documentelor b. structura documentelor  c. modelul, forma și formatul documentelor d. clasificarea documentelor e. întocmirea, verificarea și corectarea documentelor  f. circuitul, păstrarea, și arhivarea documentelor  g. completarea documentelor pentru principalele tranzacții economice.	<b>8</b>  1  <b>S24-S31</b>	<b>S24</b>  <b>S25</b>  <b>S26</b>  <b>S27</b>  <b>S28</b>  <b>S29</b> <b>S30</b> <b>S31</b>		
5.				<b>Recapitulare și evaluare finală</b>	<b>2</b>  <b>S32-S33</b>			
<b>Total ore :33/pe an(32+ Săptămâna alltfel)</b>					<b>33</b>			

**PLANIFICARE CALENDARISTICĂ**  
**Modulul II - CALITATEA ÎN TURISM ȘI ALIMENTAȚIE**

**Clasa a IXa – învățământ profesional special**

**NR TOTAL ALOCAT ORELOR DE STUDIU – 33 SĂPTĂMÂNI**

**NR TOTAL STAGII DE PREGĂTIRE PRACTICĂ CDL – 4 SĂPTĂMÂNI**

**Semestrul I:** 14 săptămâni cursuri (13 septembrie 2021 – 22 decembrie 2021)

**Semestrul al II-lea:** 23 săptămâni cursuri (10 ianuarie 2022 – 1 iulie 2022)

**Săptămâna "Școala Altfel":** 8 aprilie 2022 – 14 aprilie 2022

NR DE ORE/AN: 66, DIN CARE: T: 33 LT: 0 IP: 33

T= ore Tehnologie (teorie)

LT= ore Laborator tehnologic

IP = ore Instruire practică

Nr. crt.	Unitatea de rezultate ale învățării /Rezultate ale învățării			Conținuturile învățării	Nr. ore		Săptămâna		Obs.		
	Cunoștințe	Abilități	Atitudini		T	IP	T	IP			
					(5)	(6)	(7)	(8)			
1.				(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)		
2.	4.1.1. Prezentarea conceptului de calitate și a ipostazelor calității 4.1.2. Descrierea factorilor care determină și influențează calitatea produselor și serviciilor influențează calitatea produselor și serviciilor 4.1.3. Clasificarea caracteristicilor de calitate a produselor și serviciilor	4.2.1. Interpretarea corectă a conceptului de calitate și a ipostazelor calității 4.2.2. Identificarea factorilor care determină și influențează calitatea produselor și serviciilor 4.2.3. Diferențierea caracteristicilor de calitate a produselor și serviciilor	4.3.1. Asumarea responsabilității în utilizarea conceptului de calitate și a ipostazelor calității 4.3.2. Asumarea responsabilității în prevenirea modificărilor calității produselor și serviciilor 4.3.3. Implicarea activă și responsabilă în identificarea caracteristicilor de calitate a produselor și serviciilor	Prezentare modul. Recapitulare Calitatea produselor alimentare (proprietăți organoleptice, valoarea nutritivă, energetică și estetică) și a serviciilor din alimentație. Evaluare inițială (nivelul de cunoștințe pe care îl are elevul)	3	3	S1-S3	S1-S3			
				<b>Calitatea produselor și a serviciilor</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Definirea conceptului de "calitate"</li> <li>Ipostazele calității</li> <li>Factorii ce determină și influențează calitatea produselor și a serviciilor:            - factori principali și secundari            - factori care influențează calitatea serviciilor turistice ( hoteliere): calitatea facilităților, calitatea personalului, alte elemente de organizare</li> <li>Caracteristicile de calitate ale produselor</li> <li>Caracteristicile serviciilor            - Diferențe de bază între bunuri și servicii            - Caracteristici de calitate a serviciilor</li> </ul> <b>Recapitulare și evaluare</b>	5	5	S4- S8	S4- S8			
					1	1	S4	S4			
					1	1	S5	S5			
					1	1	S6	S6			
					1	1	S7	S7			
					1	1	S8	S8			
					1	1	S9	S9			

**MINISTERUL EDUCAȚIEI**  
**CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE**  
**ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL**

3.	<p>4.1.4. Cunoașterea componentelor valorii nutritive a produselor alimentare pentru dezvoltarea unui stil de viață sănătos</p> <p>4.1.5. Identificarea caracteristicilor organoleptice a grupelor de mărfuri alimentare</p> <p>4.1.5. Identificarea caracteristicilor organoleptice a grupelor de mărfuri alimentare</p> <p>4.1.6. Prezentarea elementelor de marcare și etichetare a produselor</p> <p>4.1.7. Prezentarea noțiunilor legate de ambalarea produselor</p> <p>4.1.8. Prezentarea caracteristicilor calitative pe tipuri de servicii în unităile de cazare și alimentație</p> <p>4.1.9. Recunoașterea</p>	<p>4.2.4. Calcularea valorii calorice a alimentelor, utilizând principii și procese matematice de bază</p> <p>4.2.5. Aplicarea normelor igienice la păstrarea, prelucrarea și desfacerea produselor</p> <p>4.2.6. Verificarea organoleptică a produselor alimentare în conformitate cu documentația de specialitate</p> <p>4.2.7. Verificarea marcării, etichetării și ambalării mărfurilor</p> <p>4.2.8. Aplicarea standardelor de calitate pentru serviciile specifice unităilor de cazare și alimentație</p> <p>4.2.9. Respectarea drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare</p>	<p><b>Valoarea nutritivă a produselor alimentare</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Componentele valorii nutritive</li> <li>• Calcularea valorii calorice a alimentelor</li> </ul> <p><b>Recapitulare și evaluare</b></p> <p><b>Caracteristicile organoleptice ale grupelor de mărfuri alimentare</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cerealele și produsele din cereal</li> <li>• Legume și fructe. Produse rezultate din prelucrarea lor</li> <li>• Carnea, subprodusele și produsele din carne</li> <li>• Peștele, subprodusele din pește și alte produse marine</li> <li>• Laptele și produsele lactate</li> <li>• Condimente, stimulente și alte adăosuri</li> </ul> <p><b>Recapitulare și evaluare</b></p> <p><b>Verificarea calității produselor și serviciilor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificarea organoleptică a principalelor produse alimentare</li> <li>• Modalități de apreciere a calității serviciilor</li> </ul> <p><b>Marcarea, etichetarea și ambalarea produselor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Componentele și formele marcării - etichetării produselor</li> <li>• Marcarea ecologică a produselor</li> <li>• Funcțiile și clasificarea ambalajelor</li> <li>• Metode de ambalare</li> </ul>					
			<p><b>4</b> <b>2</b> <b>1</b> <b>6</b></p>	<p><b>4</b> <b>2</b> <b>1</b> <b>6</b></p>	<p><b>S10-S13</b> <b>S10, S11</b> <b>S12, S13</b> <b>S14</b></p>	<p><b>S10-S13</b> <b>S10, S11</b></p>	<p><b>S12, S13</b> <b>S14</b></p>	<p><b>S15-S20</b> <b>S15-S20</b></p>
			<p><b>1</b> <b>1</b> <b>1</b> <b>1</b> <b>2</b> <b>1</b> <b>1</b> <b>4</b> <b>1</b></p>	<p><b>1</b> <b>1</b> <b>1</b> <b>1</b> <b>2</b> <b>1</b> <b>1</b> <b>4</b> <b>1</b></p>	<p><b>S15</b> <b>S15</b> <b>S16</b> <b>S16</b> <b>S17</b> <b>S17</b> <b>S18</b> <b>S19</b> <b>S20</b></p>	<p><b>S15</b> <b>S15</b></p>	<p><b>S17</b> <b>S17</b> <b>S18</b> <b>S18</b> <b>S19</b> <b>S19</b> <b>S20</b> <b>S21</b></p>	<p><b>S20</b> <b>S20</b></p>
			<p><b>1</b> <b>1</b> <b>1</b> <b>1</b> <b>1</b> <b>1</b></p>	<p><b>1</b> <b>1</b> <b>1</b> <b>1</b> <b>1</b> <b>1</b></p>	<p><b>S21</b> <b>S21</b></p>	<p><b>S21</b></p>	<p><b>S21</b></p>	<p><b>S21</b></p>
			<p><b>1</b> <b>1</b> <b>1</b> <b>1</b></p>	<p><b>1</b> <b>1</b> <b>1</b> <b>1</b></p>	<p><b>S22-S23</b> <b>S22-S23</b></p>	<p><b>S22</b></p>	<p><b>S22</b></p>	<p><b>S22</b></p>
			<p><b>1</b> <b>1</b> <b>1</b> <b>1</b></p>	<p><b>1</b> <b>1</b> <b>1</b> <b>1</b></p>	<p><b>S23</b> <b>S23</b></p>	<p><b>S23</b></p>	<p><b>S23</b></p>	<p><b>S23</b></p>
			<p><b>1</b> <b>1</b> <b>1</b> <b>1</b></p>	<p><b>1</b> <b>1</b> <b>1</b> <b>1</b></p>	<p><b>S24-S27</b> <b>S24-S27</b></p>	<p><b>S24</b></p>	<p><b>S24</b></p>	<p><b>S24</b></p>
						<p><b>S24</b></p>	<p><b>S25</b></p>	<p><b>S25</b></p>
						<p><b>S25</b></p>	<p><b>S26</b></p>	<p><b>S26</b></p>

MINISTERUL EDUCAȚIEI  
 CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE  
 ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL

	drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare.			<b>Respectarea drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Drepturile consumatorilor</li> <li>• Sanctiuni pe tipuri de abateri pentru nerespectarea drepturilor consumatorilor</li> </ul> <b>Recapitulare și evaluare</b>			S27  <b>S28</b>	S27  <b>S28</b>	
<b>4.</b>	4.1.10. Precizarea elementelor legislative privind calitatea produselor și serviciilor	4.2.10. Identificarea standardelor în aprecierea calității produselor și serviciilor în unitățile de cazare și alimentație	4.3.8. Asumarea responsabilității în studierea standardelor de calitate a produselor și serviciilor din unități de cazare și alimentație, utilizând echipamentele multimedia	<b>Standardizarea produselor și serviciilor</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sisteme de asigurare a calității produselor și serviciilor la nivel de întreprindere și la nivel național</li> <li>• Standarde de calitate privind produsele și serviciile                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- documente care certifică și atestă calitatea produselor</li> <li>- normative de calitate pentru serviciile hoteliere</li> </ul> </li> </ul> <b>Recapitulare și evaluare finală</b>	2  1  1	2  1  1	<b>S30-S31</b>	<b>S30-S31</b>	
<b>5.</b>					2	2	<b>S32-S33</b>	<b>S32-S33</b>	
<b>Total ore: 66 ore/an din care 33 T și 33 IP(32+Săptămâna altfel)</b>					<b>33</b>	<b>33</b>			

**PLANIFICARE CALENDARISTICĂ**  
**Modulul III - STRUCTURI DE PRIMIRE TURISTICĂ**

**Clasa a IXa – învățământ profesional special**

**NR TOTAL ALOCAT ORELOR DE STUDIU – 33 SĂPTĂMÂNI**

**NR TOTAL STAGII DE PREGĂTIRE PRACTICĂ CDL – 4 SĂPTĂMÂNI**

**Semestrul I:** 14 săptămâni cursuri (13 septembrie 2021 – 22 decembrie 2021)

**Semestrul al II-lea:** 23 săptămâni cursuri (10 ianuarie 2022 – 1 iulie 2022)

**Săptămâna "Școala Altfel":** 8 aprilie 2022 – 14 aprilie 2022

NR DE ORE/AN: 66 , DIN CARE: T: 33 LT: 0 IP: 33

T= ore Tehnologie (teorie)

LT= ore Laborator tehnologic

IP = ore Instruire practică

Nr. crt.	Unitatea de rezultate ale învățării /Rezultate ale învățării			Conținuturile învățării	Nr. ore		Săptămâna		Obs.
	Cunoștințe	Abilități	Atitudini		T	IP	T	IP	
(0)	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1.				<b>Prezentarea programei. Notiuni introductive. Evaluare inițială</b>	2	2	S1-S2	S1-S2	
2.	5.1.1. Clasificarea tipurilor de unități de cazare. 5.1.2. Caracterizarea unităților de cazare. 5.1.3. Descrierea elementelor bazei tehnico-materiale a unităților de cazare.	5.2.1. Verificarea existenței în unitățile de cazare a echipamentelor specifice nivelului de clasificare. 5.2.2. Planificarea operațiilor de întreținere a bazei tehnico-materiale a unităților de cazare.	5.3.1. Respectarea principiilor dezvoltării durabile în planificarea lucrărilor de curățenie și întreținere a bazei tehnico- materiale din unitățile de cazare și alimentație.	<b>Unități de cazare.</b> - Clasificarea unităților de cazare; - Caracteristicile unităților de cazare  <b>Baza tehnico-materială din unitățile de cazare.</b> - Elementele bazei tehnico-materiale (mobilier, aparate, echipamente, instalații,etc.) - Echipamente specifice (instalații termice, instalații, climatizare, aspirator, mașini de spălat, uscătoare etc.) - Caracteristicile constructive și funcționale ale bazei tehnico-materiale din unitățile de cazare; - Tipuri de lucrări de întreținere a bazei tehnico-materiale din unitățile de cazare; - Materiale și ustensile pentru întreținerea bazei tehnicomateriale din unitățile de cazare (detergenți, dezinfecțanți, perii, găleți, mop etc.).  <b>Recapitulare și evaluare</b>	6 3 3	6 3 3	S3-S8 S3, S4, S5 S6,S7,S8	S3-S8 S3, S4, S5 S6,S7,S8	

MINISTERUL EDUCAȚIEI  
CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE  
ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL

	5.1.4. Clasificarea tipurilor de unități de alimentație.  5.1.5. Caracterizarea unităților de alimentație.  5.1.6. Descrierea elementelor bazei tehnico-materiale a unităților de alimentație.	5.2.3. Verificarea existenței în unitățile de alimentație a echipamentelor specifice nivelului de clasificare.  5.2.4. Planificarea operațiilor de întreținere a bazei tehnico- materiale din unitățile de cazare și alimentație.  5.2.5. Participarea la activitățile echipelor de lucru.	5.3.1. Respectarea principiilor dezvoltării durabile în planificarea lucrărilor de curățenie și întreținere a bazei tehnico- materiale din unitățile de cazare și alimentație.  5.3.2. Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru.	<b>Unități de alimentație.</b> - Clasificarea unităților de alimentație; - Caracteristicile unităților de alimentație.  <b>Baza tehnico-materială din unitățile de alimentație.</b> - Elementele bazei tehnico-materiale (mobilier, aparate, utilaje, echipamente, inventar textil, din porțelan, din sticlă, și ustensile specifice etc.); - Caracteristicile constructive și funcționale ale bazei tehnico-materiale din unitățile de alimentație; - Tipuri de lucrări de întreținere a bazei tehnico-materiale din unitățile de alimentație; - Materiale și ustensile pentru întreținerea bazei tehnico-materiale din unitățile de alimentație (detergenți,dezinfecțanți, perii, găleți, mop etc.).  <b>Recapitulare și evaluare</b>	4  2  4	4  2  4	S15 – S18 S15, S16 S17, S18	S15 – S18 S15, S16 S17, S18	S15 – S18 S15, S16 S17, S18	
3.	5.1.7. Prezentarea compartimentelor existente în unitățile de hotelărie  5.1.8. Prezentarea compartimentelor existente în unitățile de alimentație  5.1.9. Identificarea relațiilor existente între compartimente  5.1.10. Investigarea surselor de informare în turism	5.2.6. Participarea la organizarea activităților specifice unităților de primire turistică, pe baza informațiilor selectate  5.2.7. Selectarea informațiilor specifice activității din unitățile de primire turistică  5.2.8. Utilizarea echipamentelor multimedia și a softurilor specifice documentării turistice	5.3.3. Implicarea activă în organizarea activităților specifice unităților de primire turistică, pe baza informațiilor selectate  5.3.4. Asumarea responsabilităților în preluarea și gestionarea surselor electronice de informații	<b>Compartimentele structurilor de primire.</b> - Compartimente ale unităților de cazare; - Compartimente ale unităților de alimentație; - Tipuri de relații stabilite între compartimente ale structurilor de primire; - Surse de informare specifice industriei turistice: literatură de specialitate, mijloace mass-media, filme documentare, site-uri specializate etc.	4  1  1  1	4  1  1  1	S23-S26 S23 S24 S25	S23-S26 S23 S24 S25	S23-S26 S23 S24 S25	
4.	5.1.11. Cunoașterea activităților și a principiilor ergonomici specific unităților de turism și alimentație	5.2.9. Aplicarea principiilor ergonomici în timpul activităților specifice locului de muncă, în vederea	5.3.5. Manifestarea proactivă în aplicarea principiilor ergonomici specific locului de muncă, în vederea	<b>Activități fizice specifice unităților de turism și alimentație:</b> transportul bagajelor și cărucioarelor, spălarea lenjeriei și a veseliei, transportul preparatelor etc.  <b>Măsuri de reducere a solicitărilor fizice:</b> economia mișcărilor, succesiunea logică a mișcărilor, dozarea	1	1	S27	S27	S27	

MINISTERUL EDUCAȚIEI  
 CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE  
 ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL

	5.1.12. Cunoașterea măsurilor de reducere a efortului ortostatic 5.1.13. Identificarea eventualelor surse de zgromot în activitățile din unitățile de cazare și alimentație	5.2.10. Aplicarea măsurilor de reducere a efortului ortostatic 5.2.11. Concentrarea atenției în condiții de zgromot 5.2.12. Menținerea microclimatului optim pentru desfășurarea activităților	reducerii solicitărilor fizice 5.3.6. Asumarea măsurilor de reducere a efortului ortostatic 5.3.7. Colaborarea cu membrii echipei pentru asigurarea unui climat optim de muncă	efortului, raport optim efort-pauză, utilizarea corectă a utilajelor și echipamentelor etc. <b>Măsuri de reducere a efortului ortostatic:</b> dozarea efortului ortostatic, raționalizarea deplasărilor, înlăturarea deplasărilor inutile. <b>Surse de zgromot:</b> trântirea ușilor, conversație cu glas ridicat între clienți, între personal și clienți, programe muzical artistice, manipularea necorespunzătoare a inventarului <b>Elemente de microclimat optim:</b> temperatură, iluminat, ventilație	1 1 1	1 1 1	S29 S30 S31	S29 S30 S31	
5.				<b>Recapitulare și evaluare finală</b>	2	2	S32-S33	32-S33	
<b>Total ore: 33 ore/an(32+Săptămâna altfel)</b>									

**PLANIFICARE CALENDARISTICĂ**  
**Modulul IV - PROCESE DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE**

**Clasa a IXa – învățământ profesional special**

**NR TOTAL ALOCAT ORELOR DE STUDIU – 33 SĂPTĂMÂNI**

**NR TOTAL STAGII DE PREGĂTIRE PRACTICĂ CDL – 4 SĂPTĂMÂNI**

**Semestrul I:** 14 săptămâni cursuri (13 septembrie 2021 – 22 decembrie 2021)

**Semestrul al II-lea:** 23 săptămâni cursuri (10 ianuarie 2022 – 1 iulie 2022)

**Săptămâna "Școala Altfel":** 8 aprilie 2022 – 14 aprilie 2022

NR DE ORE/AN: 231 , DIN CARE: T: 33 LT: 0 IP: 198

T= ore Tehnologie (teorie)

LT= ore Laborator tehnologic

IP = ore Instruire practică

Nr. crt.	URÎ 6. REALIZAREA PROCESELOR DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE			Conținuturile învățării	Nr. ore		Săptămâna		Obs
	Cunoștințe	Abilități	Atitudini		T	IP	T	IP	
(0)	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
	Prezentare modul. Recapitulare Alimentația omului și satisfacerea nevoii de hrana Prepararea și servirea alimentelor Alimentația echilibrată Produse alimentare și servicii din alimentație Evaluare inițială (nivelul de cunoștințe pe care îl are elevul)				2 1  1	12 6  6	S1-S2 S1  S2	S1-S2 S1  S2	
1	6.1.1. Clasificarea dotărilor specifice spațiilor de producție  6.1.2. Descrierea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor	6.2.1. Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie-cofetărie  6.2.2. Împărțirea în grupul de lucru a informațiilor referitoare la dotările din spațiile de producție	6.3.1. Manifestarea interesului în identificarea și prezentarea corectă a dotărilor din spațiile de producție din alimentație, căutând oportunități de îmbunătățire a propriilor cunoștințe	N.G.P.M și P.S.I  <b>Dotări specifice spațiilor de producție culinară și de patiserie – cofetărie.</b>  Clasificarea dotărilor din spațiile de producție: utilaje, aparatе, vase și ustensile.  Caracteristicile constructive și funcționale ale dotărilor din spațiile de producție  Recapitulare. Evaluare	1 3  1  1	6 18  6  6	S3 S4-S6  S4  S5	S3 S4-S6  S4  S5	

**MINISTERUL EDUCAȚIEI  
CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE  
ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL**

## MINISTERUL EDUCAȚIEI

## CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE

## ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL

				Laptele și produse din lapte Ouăle <b>Materii auxiliare.</b> Afânători Evaluare	1 1	6 6	S21 S22 S23	S21 S22 S23	
	6.1.8. Enumerarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime din alimentație, a ustensilelor și echipamentelor necesare 6.1.9. Descrierea operațiilor tehnologice de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale 6.1.10. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, echipamentelor necesare în prelucrarea primară	6.2.9. Efectuarea operațiilor de prelucrare primară, cu ustensile și echipamente specifice, în ordinea corespunzătoare precizată de tehnologia culinară	6.3.5. Respectarea principiilor dezvoltării durabile în efectuarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație	<b>Prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare în alimentație:</b> Operații de prelucrare primară (sortarea, spălarea, dozarea, curățirea, tranșarea, porționarea, tăierea etc) – caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării primare a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație. Tehnici de tăiere a legumelor <b>Recapitulare. Evaluare</b>	1  1	6  6	S24  S25 S26	S24  S25 S26	
	6.1.11. Enumerarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime din alimentație 6.1.12. Descrierea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale 6.1.13. Clasificarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare pentru prelucrarea termică a materiilor prime din alimentație 6.1.14. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea termică	6.2.10. Efectuarea operațiilor de prelucrare termică, respectând regulile care stau la baza proceselor tehnologice din alimentație 6.2.11. Folosirea ustensilelor și utilajelor specifice prelucrării termice a materiilor prime de origine vegetală și animală, în condiții de igienă, siguranță și securitate	6.3.6. Implicarea responsabilă în efectuarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație cu respectarea principiilor dezvoltării durabile	<b>Prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare în alimentație:</b> Operații de prelucrare termică. Opărire, fiebere, sotare, prăjire, înăbușire, frigere, coacere - caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru Ustensile și echipamentele specifice prelucrării termice a materiilor prime și auxiliare de origine vegetală și animală Ustensile și echipamentele specifice prelucrării termice a materiilor prime și auxiliare <b>Recapitulare. Evaluare sumativă</b>	5  3  1	30  6  6  6	S27- S31  S27  S28  S29  S30	S27- S31  S27  S28  S29  S30	
<b>Total ore:231/oră pe an din care 33 T TI 198 IP(32 +Săptămâna altfel)</b>					33	198			

## EVALUAREA GRADULUI DE ACHIZIȚIE A COMPETENȚELOR ANTERIOARE

Testele de evaluare inițială propuse vizează evaluarea unor competențe dobândite în gimnaziu la disciplina Educație tehnologică, și se vor aplica în anul școlar 2021-2022 la începutul parcurgerii modulelor: M I „Bazele contabilității”, M II „Calitatea în turism și alimentație”, M III „Structuri de primire turistică” și M IV „Procese de bază în alimentație”.

Evaluarea inițială oferă în aceeași măsură, pe de o parte profesorului, pe de altă parte elevului, posibilitatea de a avea o reprezentare cât mai exactă a situației existente (care este potențialul de învățare al fiecărui elev, care sunt lacunele ce vor trebui completate și mai ales remediate) și totodată de a formula cerințele pentru perioada următoare de învățare. Astfel, pe baza analizei rezultatelor obținute de elevi la evaluarea inițială se poate planifica demersul pedagogic pentru perioada imediat următoare și eventual, pentru cazurile speciale, a unor programe de recuperare, sau programe de intervenție specializate.

Testele de evaluare inițială vor stabili nivelul de competențe dobândite pe baza cărora se vor realiza activitățile remediale, acolo unde este cazul.

Propunem teste de evaluare de nivel mediu.

Testele pot fi aplicate și în școală online prin încărcarea lor pe platforma Classroom, de unde elevii le descarcă sau le vizualizează și scriu răspunsurile pe caiet, după care trimit fotografii. Elevii lucrează toți în același timp în fața camerei de luat vederi prin aplicațiile Meet, Zoom sau Whatsapp.

### INSTRUMENT DE EVALUARE INITIĀLĂ

Nume și prenume elev:

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Clasa: a IX-a

Modulul: MI Bazele contabilității

Competențe specifice vizate:

1.2 Utilizarea achizițiilor de bază din matematică și științe pentru realizarea unui produs, în condiții de eficiență

1.3 Aprecierea calității produselor realizate din perspectiva reinvestirii beneficiilor obținute

**Obiectivele evaluării:**

- Să identifice bancnote;
- Să identifice care este prețul de vânzare și profitul prin rezolvare de probleme;
- Să identifice ce se poate obține în urma vânzării unui produs;
- Să definească bugetul financiar și formula de calcul, citind un enunț.

### TEST INITIĀL Variantă aplicabilă față în față și online

**M I Bazele contabilității**

Nume și prenume elev:

Clasa: a IX-a

Data:

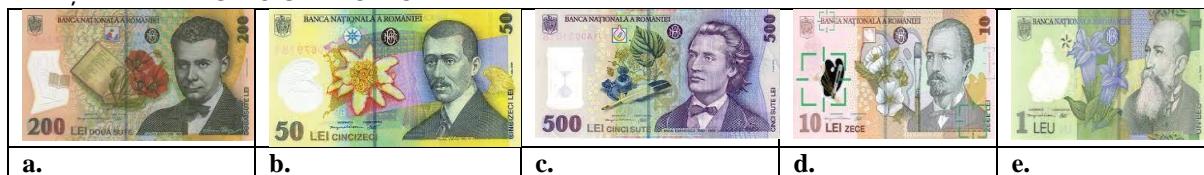
- Pentru rezolvarea corectă a tuturor cerințelor din Partea I și din Partea a II-a se acordă 90 puncte.
- Din oficiu se acordă 10 puncte.
- Timpul efectiv de lucru este de 45 de minute.

**Partea I**

**60p**

**1. Identifică valoarea în lei/Ron a bancnotelor din următoarele imagini:**

**5 x 2p = 10 p**

**II. Despărțiti în silabe cuvintele:****5 x 2p = 10p**

Contabilitate	Evidență	Active	Finanțe	Documente
a.	b.	c.	d.	e.

**III. Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos, încercuiți răspunsul corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.****3 x 5p = 15p****1. Ce înțelegeți prin bugetul familiei?**

- a. bugetul tuturor membrilor familiei;
- b. bugetul copiilor;
- c. bugetul părintilor.

**2. Ce se poate obține în urma comercializării unui produs?**

- a. profit;
- b. pierdere;
- c. profit sau pierdere.

**3. La un aprofundare s-au primit 65 kg mere și s-au vândut 17 kg mere. Câte kg de mere au rămas în stoc?**

- a. 45kg;
- b. 82kg;
- c. 48kg.

**IV. Citiți cu atenție afirmațiile de mai jos și notați în dreptul fiecărei cifre litera A dacă apreciați că propoziția este adevărată și litera F dacă apreciați că propoziția este falsă.****3 x 5p = 15p**

1. Moneda folosită în Uniunea Europeană este Euro.

2. Profitul obținut la vânzarea unui produs este zero când prețul de vânzare este mai mare decât cheltuielile aferente.

3. Salarul reprezintă un venit.

**V. Rezolvați următoarea problemă:****2 x 5p = 10p**

Cheltuielile aferente realizării unui obiect de decor au fost 35lei. Produsul s-a comercializat cu 62 lei.

- a. Să se calculeze profitul.
- b. Care este prețul de vânzare?

**Partea II****30p****VI. Citiți cu atenție textul de mai jos, apoi răspundeți la următoarele întrebări:****3 x 10p = 30p**

Bugetul finanțier (Bf) pentru realizarea unui produs este dat de cheltuielile estimate a se produce cu resursele necesare obținerii acestora, adică este costul produsului.

Deci formula de calcul al bugetului finanțier este:

**B(f)=M+U unde:****M = cheltuielile cu resursele materiale;****U = cheltuielile cu resursa umană.**

1. Ce reprezintă M și U?
2. Ce este bugetul finanțier?
3. Care este formula de calcul al bugetului finanțier?

**Se acordă 10 puncte din oficiu****BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE**

- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 punct din oficiu.

**I.**

<b>a. 200 lei/Ron</b>	<b>b. 50 lei/Ron</b>	<b>c. 500 lei/Ron</b>	<b>d. 10 lei/Ron</b>	<b>c. 1eu/Ron</b>
-----------------------	----------------------	-----------------------	----------------------	-------------------

Pentru un răspuns corect și complet se acordă 10 puncte. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 2 puncte pentru fiecare element, pentru un răspuns incorrekt se acordă 0 puncte.

**II.**

<b>a. Con-ta-bi-li-ta-te</b>	<b>b. E-vi-den-ță</b>	<b>c. Ac-ti-ve</b>	<b>d. Fi-nan-țe</b>	<b>e. Do-cu-men-te</b>
------------------------------	-----------------------	--------------------	---------------------	------------------------

**MINISTERUL EDUCAȚIEI**

**CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE**

**ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL**

Pentru un răspuns corect și complet se acordă 10 puncte. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 2 puncte pentru fiecare element, pentru un răspuns incorect se acordă 0 puncte.

**III. 1. a ; 2. b; 3. c.**

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 5 p în total 15 p. Pentru un răspuns incorect se acordă 0 puncte.

**IV. 1. A; 2. F; 3. A.**

Pentru un răspuns corect și complet se acordă 15 puncte. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 5 puncte pentru fiecare element, pentru un răspuns incorect se acordă 0 puncte.

**V. a. 27 lei; b. 62 lei.**

Pentru un răspuns corect și complet se acordă 10 puncte. Pentru un răspuns parțial corect se acordă câte 5 puncte pentru fiecare element. Pentru răspuns incorect se acordă 0 puncte.

**VI.**

**1. M = cheltuielile cu resursele materiale;**

**U =cheltuielile cu resursa umană.**

**2. Bugetul finanțiar (Bf) pentru realizarea unui produs este dat de cheltuielile estimate a se produce cu resursele necesare obținerii acestora, adică este costul produsului.**

**3. B(f)=M+U**

Pentru un răspuns corect și complet se acordă 30 puncte. Pentru un răspuns parțial corect se acordă câte 10 puncte pentru fiecare element. Pentru răspuns incorect se acordă 0 puncte.

**INSTRUMENT DE EVALUARE INITIĀLĂ**

**Nume și prenume elev:**

**Clasa: a IX-a**

**Modulul: M II Calitatea în turism și alimentație**

**Competențe specifice vizate:**

- 1.1. Executarea unor produse/lucrări creative simple pe baza unei fișe tehnologice date, selectând materiile prime, materialele, unelte/ustensile/dispozitive/aparate adecvate;
- 1.2. Identificarea unor date, mărimi, relații, procese și fenomene specifice matematicii și științelor în realizarea unui produs
- 1.3. Analizarea produselor pe baza unor criterii stabilite de comun acord;
- 2.1. Argumentarea utilizării normelor de igienă, a măsurilor de sănătate și securitate în muncă, de prevenire și stingere a incendiilor, specifice condițiilor reale de muncă;
- 2.2. Selectarea produselor și a tehnologiilor din perspectiva păstrării calității mediului și a sănătății;
- 3.2. Manifestarea abilității de a lucra individual și în echipe pentru rezolvarea unor probleme.

**Obiectivele evaluării:**

- Să înțeleagă sensul cuvântului calitate;
- Să identifice la ce se referă valoarea energetică;
- Să identifice culoarea diferitelor sortimente de carne;
- Să identifice la ce se referă proprietățile organoleptice, citind un enunț.

**TEST INITIĀL  
Variantă aplicabilă față în față și online**

**M II Calitate în turism și alimentație**

**Nume și prenume elev:**

**Clasa: a IX-a**

**Data:**

- Pentru rezolvarea corectă a tuturor cerințelor din Partea I și din Partea a II-a se acordă 90 puncte.

Din oficiu se acordă 10 puncte.

- Timpul efectiv de lucru este de 45 de minute.

**Partea I**

**60p**

**I. Transcrieți cuvintele:**

**5 x 2p = 10 p**

MINISTERUL EDUCAȚIEI  
CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE  
ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL

Calitate	Etichetă	Proteine	Lipide	Glucide
a.	b.	c.	d.	e.

**II. Despărțiti în silabe cuvintele:** **5 x 2p = 10 p**

Valoare	Organoleptică	Ou	Etichetă	Valabilitate
a.	b.	c.	d.	e.

**III. Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos încercuiește răspunsul corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.** **3 x 5p = 15p**

**1. Prin calitate se înțelege:**

- a. o caracteristică pozitivă a unui produs sau serviciu;
- b. o caracteristică negativă a unui produs sau serviciu;
- c. nici o caracteristică.

**2. Cantitatea de alimente consumate zilnic trebuie să asigure necesarul energetic, din punct de vedere cantitativ și calitativ, pe o perioadă de:**

- a. 12 ore;
- b. 24 ore;
- c. 20 ore.

**3. Valoarea organoleptică se referă la:**

- a. gust;
- b. miros, aromă;
- c. gust, miros, aromă, culoare, aspect;

**IV. În tabelul de mai jos în coloana A sunt enumerate sorturi de carne, iar în coloana B sunt enumerate culoarea diferitelor sorturi de carne. Scrieți pe foaia cu răspunsuri, asociile dintre cifrele din coloana A cu literele din coloana B.** **5 x 2p = 10p**

A. SORTURI DE CARNE	B. CULOARE
 1. Carne pui	a. culoare roșie
 2. Carne pește	b. culoare roz deschisă
 3. Carne vită	c. culoare albă în zona pieptului și roșiatică în celelalte regiuni
 4. Carne porc	d. culoare albă
 5. Carne de vânat	e. culoare roșie închisă, cu mici variații, în raport cu specia
	f. culoare roșu deschis

**V. Citiți cu atenție afirmațiile de mai jos. Notați în dreptul fiecărei cifre litera A dacă apreciați că afirmația este adeverată și litera F dacă apreciați că afirmația este falsă.** **3 x 5p = 15p**

1. Mălaiul grișat se prezintă sub forma unor granule mari de culoare galben – portocalie, fără urme de tărâțe.

**MINISTERUL EDUCAȚIEI**

**CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE**

**ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL**

2. Foile de dafin se prezintă sub forma unor bucăți de coajă tare, cafeniu-deschis, aromă specifică și gust iute-dulceag.

3. Laptele absoarbe foarte ușor mirourile străine, mai ales dacă este păstrat într-un vas sau ambalaj descoperit.

**Partea II**

**30p**

**VI. Completați spațiile libere cu cuvintele potrivite: *ochii, serviciile, consumatorilor, vechi.***

**4 x 2,5p = 10p**

- a. Consumatorii au nevoie de încredere în produsele și ..... achiziționate.
- b. Marcarea este un mijloc de identificare a produselor și de informare a .....
- c. Biscuiții cu aspect albicioz sunt .....
- d. Înainte de a cumpăra pește examinați atent..... și branhiile acestuia.

**VII. Calculați valoarea nutritivă pornind de la următoarele informații:**

**10p**

Denumirea produsului	Cantități	Proteine%	Lipide%	Glucide%
Pâine albă	100g	7,5	0,4	52,0

Formulă calcul: Valoarea nutritivă = P+L+G =.....g substanțe nutritive

Unde:

P = Proteine%

L = Lipide%

G = Glucide%

**VIII. Citiți cu atenție textul de mai jos, apoi răspundeți la următoarea întrebare:**

„Proprietățile organoleptice ale alimentelor și ale preparatelor culinare/produse de patiserie cofetărie se referă la aspectul exterior, consistență, miros, culoare, gust și se stabilesc cu ajutorul celor cinci simțuri: văz, simț tactil, miros, auz și gust”.

La ce se referă proprietățile organoleptice ale unui aliment, preparat culinar, produs de patiserie cofetărie?

**5 x 2p = 10p**

**BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE**

- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 punct din oficiu.

**I.**

a. Calitate	b. Etichetă	c. Proteine	d. Lipide	e. Glucide
-------------	-------------	-------------	-----------	------------

Pentru un răspuns corect și complet se acordă 10 puncte. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 2 puncte pentru fiecare element, pentru un răspuns incorect se acordă 0 puncte.

**II.**

a. Va-loa-re	b. Or-ga-no-lep-ti-că	c. Ou	d. E-ti-che-tă	e. Va-la-bi-li-ta-te
--------------	-----------------------	-------	----------------	----------------------

Pentru un răspuns corect și complet se acordă 10 puncte. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 2 puncte pentru fiecare element, pentru un răspuns incorect se acordă 0 puncte.

**III.**

**1. a; 2. b; 3. c.**

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 5 puncte în total 15 puncte. Pentru un răspuns incorect se acordă 0 puncte.

**IV.**

**1 - c; 2 - d; 3 - a; 4 - b; 5- e.**

Pentru un răspuns corect și complet se acordă 10 puncte. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 2 puncte pentru fiecare element, pentru un răspuns incorect se acordă 0 puncte.

**V. 1. A; 2. F; 3. A.**

Pentru un răspuns corect și complet se acordă 15 puncte. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 5 puncte pentru fiecare element, pentru un răspuns incorect se acordă 0 puncte.

MINISTERUL EDUCAȚIEI  
CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE  
ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL

**VI. a. serviciile; b. consumatorilor; c. vechi; d. ochii.**

Pentru un răspuns corect și complet se acordă 1 punct. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 0, 25 puncte pentru fiecare element, pentru un răspuns incorrect se acordă 0 puncte.

**VII. Valoarea nutritivă =  $7,5+0,4+52,0=57,9$  g substanțe nutritive**

Pentru un răspuns corect și complet se acordă 10 puncte. Pentru un răspuns incorrect se acordă 0 puncte.

**VIII. La aspectul exterior, consistență, miros, culoare, gust.**

Pentru un răspuns corect și complet se acordă 10 puncte. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 2 puncte pentru fiecare element, pentru un răspuns incorrect se acordă 0 puncte.

**INSTRUMENT DE EVALUARE INITIALĂ**

**Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație**

**Clasa: a IX-a**

**Modulul: M III Structuri de primire turistică**

**Competențe specifice vizate:**

- 2.1. Evaluarea unui context de activitate în vederea selectării măsurilor specifice de securitate în muncă, de prevenire și stingere a incendiilor ce urmează a fi aplicate;
- 2.2. Manifestarea abilității de a lucra individual și în echipe pentru rezolvarea unor probleme;
- 3.2. Analiza critică a activității angajaților și antreprenorilor asupra consumatorilor, comunității și mediului de afaceri.

**Obiectivele evaluării:**

- Să identifice norme de igienă specifice unităților de cazare;
- Să identifice echipamentele și materialele necesare curățeniei în spațiile de cazare;
- Să enumere elementele de decor din restaurant după imaginile primite;
- Să rezolve exerciții simple de calcul matematic: adunări, scăderi, transformări.

**TEST DE EVALUARE INITIALĂ**  
**Variantă aplicabilă față în față și online**

**Modul III Structuri de primire turistică**

**Numele și prenumele elevului:**

**Clasa: a IX a**

**Data susținerii testului:**

- Pentru rezolvarea corectă a tuturor cerințelor din Partea I și din Partea a II-a se acordă 90 puncte.
- Din oficiu se acordă 10 puncte.
- Timpul efectiv de lucru este de 45 de minute.

**PARTEA I**

**(50 de puncte)**

**1. Identifică 6 materii prime/produse ecologice care se găsesc în gospodăria agroturistică prezentate în imaginile de mai jos:**

**6 x 2,5p = 15p**



MINISTERUL EDUCAȚIEI  
 CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE  
 ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL

**2. Stabiliți valoarea de adevăr a propozițiilor de mai jos, încercuind litera A dacă propoziția este adevărată sau F dacă propoziția este falsă.**  $3 \times 2,5p = 7,5p$

A/F 2.1. Camera de zi este destinată odihnei și somnului.

A/F 2.2. Hotelurile de pe malul mării funcționează tot timpul anului.

A/F 2.3. Se numește turist persoana care călătorește cu scopul de a vizita obiective turistice.

**3. Separați pe două coloane echipamentele și materialele necesare în procesul de efectuare a curăteniei enumerate mai jos: căruciorul cameristei, aspirator, bureți, perii, detergenți, soluție de geamuri, căruciorul cu echipamente, mop, mătura, dezinfectanți.**  $10 \times 2p = 20 p$

a. Echipamente pentru curătenie	b. Materiale de curătenie
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

**4. Încercuiește răspunsul corect:**  $3 \times 2,5p = 7,5p$

**4.1. În ce oraș se găsește clădirea „Casa poporului”, care este considerată a doua clădire din lume ca mărime?**

- a. Iași;
- b. Suceava;
- c. București;
- d. Cluj.

**4.2. Dezodorizantele pot fi folosite în:**

- a. diversele spații ale structurilor de primire sau pentru grupurile sanitare;
- b. diversele spații ale structurilor de primire;
- c. grupurile sanitare.

**4.3. Ușile de pe căile de evacuare din unitățile de alimentație se mențin în permanență:**

- a. descuiate;
- b. închise;
- c. deschise;
- d. închise .

**PARTEA a II-a**

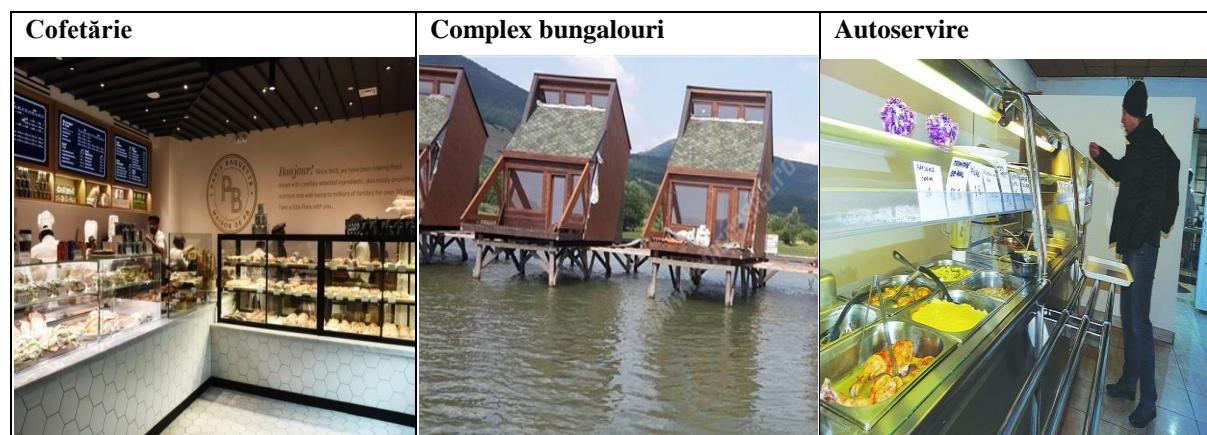
**(40 de puncte)**

**1. În imaginile de mai jos sunt prezentate unele spații de cazare și alimentație. Se cere:**

**1.1. Identificați imaginile care fac parte din categoria spațiilor de cazare?  $3 \times 2,5p = 7,5 p$**

**1.2. Identificați imaginile care fac parte din categoria spațiilor de alimentație?**

**$3 \times 2,5p = 7,5 p$**



MINISTERUL EDUCAȚIEI  
 CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE  
 ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL



**2. Rezolvați următoarea problemă:**

Într-o sală de evenimente se găsesc 340 scaune. Pentru organizarea unui majorat s-au folosit 65 scaune. Câte scaune au rămas nefolosite?

5p

**3. Completăți spațiile libere astfel încât enunțurile de mai jos să devină corecte și complete folosind cuvintele următoare: clădirile, servicii, învățământ, cultură:**  $4 \times 5p = 20p$

- a) ..... sunt spații construite care răspund necesităților umane.  
 b) În funcție de destinație clădirile pot fi: pentru locuit, de ..... administrative, de ..... comerciale, clădiri și amenajări sportive, de ..... turistice.

**BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE**

- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

**PARTEA I** **(50 de puncte)**

---

**1. cartofi/ ardei/morcovi/dovlecel/ cozonac, drob, mere, varza**

Pentru un răspuns corect și complet se acordă **2,5 puncte**.  $6 \times 2,5p = 15 p$   
 Pentru fiecare răspuns incorrect se acordă **0 puncte**.

**2. 2.1 F; 2.2 F; 2.3 A.**

Pentru un răspuns corect și complet se acordă **2,5 puncte**.  $3 \times 2,5p = 7,5 p$   
 Pentru fiecare răspuns incorrect se acordă **0 puncte**.

**3. Echipamente de curățenie: căruciorul cameristei, aspirator, căruciorul cu echipamente.**

Materiale de curățenie: bureți, perii, detergenți, soluție de geamuri, mop, mătura, dezinfectanți.  
 Pentru un răspuns corect și complet se acordă **2 puncte**  $10 \times 2p = 20 p$

**4. 4.1 c; 4.2 b; 4.3 c**

Pentru un răspuns corect și complet se acordă **2,5 puncte**.  $3 \times 2,5p = 7,5 p$   
 Pentru fiecare răspuns incorrect se acordă **0 puncte**.

**PARTEA II** **(40 de puncte)**

---

**1. 1.1. cameră hotel, pensiune, complex bungalouri**

**1.2. restaurant, autoservire, cofetărie**

Pentru un răspuns corect și complet se acordă **2,5 puncte**.  $6 \times 2,5 = 15 p$   
 Pentru fiecare răspuns incorrect se acordă **0 puncte**.

**2. Răspuns corect 285 scaune**

a) Clădirile sunt spații construite care răspund necesităților umane.

**5 p**

b) În funcție de destinație clădirile pot fi: pentru locuit, de **învățământ**, administrative, de **cultură**, comerciale, clădiri și amenajări sportive, de **servicii** turistice.

$$4 \times 5p = 20p$$

### INSTRUMENT DE EVALUARE INITIALĂ

**Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație**

**Clasa: a IX-a**

**Modulul: M IV Procese de bază în alimentație**

**Competențe specifice vizate:**

- 1.1. Executarea unor produse/lucrări creative simple pe baza unei fișe tehnologice date, selectând materiile prime, materialele, unelte/ustensile/dispozitive/aparate adecvate;
- 1.2. Identificarea unor date, mărimi, relații, procese și fenomene specifice matematicii și științelor în realizarea unui produs;
- 1.3. Analizarea produselor pe baza unor criterii stabilite de comun acord;
- 2.1. Argumentarea utilizării normelor de igienă, a măsurilor de sănătate și securitate în muncă, de prevenire și stingere a incendiilor, specifice condițiilor reale de muncă;
- 2.2. Selectarea produselor și a tehnologiilor din perspectiva păstrării calității mediului și a sănătății;
- 3.1. Identificarea unor modele de profesioniști în domeniile exploratorie;
- 3.2. Manifestarea abilității de a lucra individual și în echipe pentru rezolvarea unor probleme.

**Obiectivele evaluării la testul initial:**

- Să clasifice materiile prime alimentare;
- Să identifice norme de igienă specifice producției alimentare;
- Să identifice vase, ustensile, aparate utilizate în prepararea alimentelor
- Să identifice obiecte de inventar necesare servirii consumatorilor, având la dispoziție imagini ajutătoare;
- Să enumere operații de prelucrare primară și termică specifice materiilor prime;
- Să rezolve exerciții simple de calcul matematic: adunări, scăderi, transformări;
- Să identifice materiile prime necesare pentru realizarea unui preparat alimentar simplu.

### TEST DE EVALUARE INITIALĂ Variantă aplicabilă față în față și online

**Modul: M IV Procese de bază în alimentație**

**Numele și prenumele elevului:**

**Clasa: a IX-a**

**Data susținerii testului:**

- Pentru rezolvarea corectă a tuturor cerințelor din Partea I și din Partea a II-a se acordă 90 puncte.  
Din oficiu se acordă 10 puncte.
- Timpul efectiv de lucru este de 45 de minute.

**PARTEA I**

**(70 de puncte)**

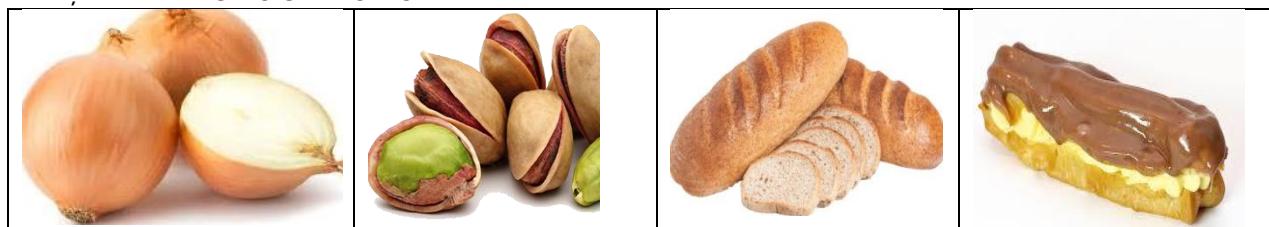
- 1. Identificați aparatelor și ustensilele specifice spațiilor de producție :**

$$3 \times 1p = 3p$$

		
a.	b.	c.

- 2. Denumiți materiile prime/produsele din imaginile de mai jos:**

$$4 \times 1p = 4p$$



3. Stabiliți valoarea de adevăr a propozițiilor de mai jos, încercuind litera A dacă propoziția este adevărată sau F dacă propoziția este falsă:  $2 \times 5p = 10p$

3.1. A/ F Curățenia se face dinspre locurile mai murdare înspre locurile mai curate.  
3.2. A/ F Hepatita se mai numește "boala mâinilor murdare".

4. Separați pe două coloane materiile prime enumerate mai jos, în funcție de proveniența lor (animală sau vegetală): *lapte, roșii, ouă, ceapă, făină, zahăr, miere, brânză, piper, carne.*

$10 \times 1p = 10p$

a. Materii prime vegetale	b. Materii prime de origine animală
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

5. Completăți spațiile libere cu cuvintele potrivite: *uscarea, sortarea, tăierea, spălarea, sărarea.*

$5 \times 1p = 5p$

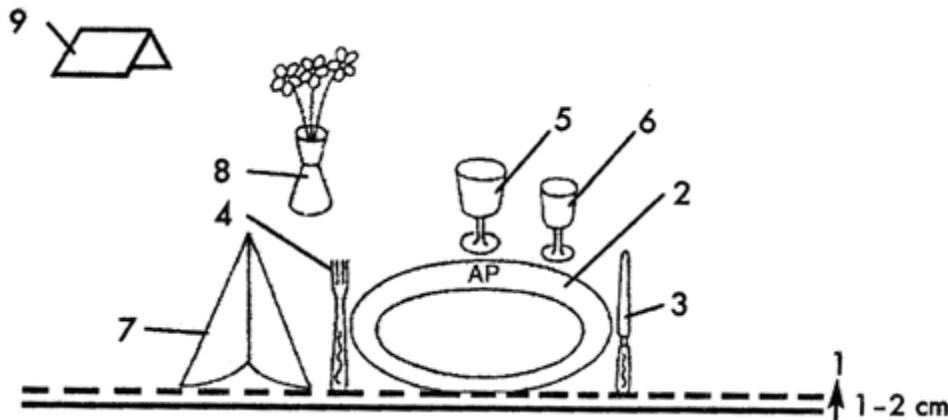
- a. Cele mai vechi metode de conservare sunt: afumarea, ..... și .....  
b. Printre operațiile de prelucrare primară se numără: dozarea, ..... , ..... .

6. Pentru aranjarea mesei se folosesc următoarele obiecte de inventar:

- *farfurie suport (întinsă mare)*
- *cuțit obișnuit*
- *furculiță obișnuită*
- *pahar pentru apă minerală*
- *pahar pentru vin*
- *șerbet sub formă de plic*
- *vază cu flori*
- *numărul mesei*

Serie în dreptul fiecărui număr (obiect) denumirea corectă (folosind cuvintele de mai sus).

$8 \times 1,5p = 12p$



Exemplu: 1- distanța de la blatul mesei la farfurie suport

7. Calculați cantitatea totală de zahăr necesară pentru realizarea unui tort știind că avem nevoie de:

$3 \times 4p = 12p$

MINISTERUL EDUCAȚIEI  
 CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE  
 ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL

<b>200 g</b> zahăr pentru blat <b>250 g</b> zahăr pentru sirop <b>350 g</b> zahăr pentru cremă <b>50 g</b> pentru decor	Calculați: Materii prime: ..... g + ..... g + ..... g + ..... g = ..... g =
--	--

**8. În masa de serviciu (consola) sunt aranjate pe rafturi 60 de farfurii. Pentru pregătirea mesei festive s-au folosit 35 de farfurii.**

**1 x 4p = 4p**

**Calculați câte farfurii au rămas în masa de serviciu.**

.....

**4 x 2,5p = 10p**

**9. Transformați:**

1,800 kg= ..... grame

0,5 litri= ..... mililitri

300 g= ..... Kg

700 ml= ..... litri

**PARTEA a II-a**

**(20 de puncte)**

- A. Se dă următoarele materii prime: carne, frișcă, portocale, lapte, mere, banane, kiwi, struguri, smântână, esență. Se cere:
- a. Selectați materiile prime necesare pentru obținerea desertului „Salată de fructe”.

**10p**

**7 x 1p = 7 p**

- b. Enumerați trei vase/ ustensile folosite la realizarea desertului.

**3 x 1p = 3p**

- B. Scrieți după dictare următorul fragment:

**10p**

**BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE**

- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

- 1. a) cuptor; b) merdenea; c) mixer.**

Pentru un răspuns corect și complet se acordă **3 puncte**. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 1 punct pentru fiecare element, pentru un răspuns incorrect se acordă 0 puncte.

- 2. a) ceapă; b) fistic; c) pâine; e) ecler.**

Pentru un răspuns corect și complet se acordă **4 puncte**. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 1 punct pentru fiecare element, pentru un răspuns incorrect se acordă 0 puncte.

- 3. 3.1 - F; 3.2 - A.**

Pentru un răspuns corect și complet se acordă **10 puncte**. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 5 puncte pentru fiecare element, pentru un răspuns incorrect se acordă 0 puncte.

- 4. a) Materii prime vegetale: roșii, ceapă, făină, zahăr, miere, piper.**

- b) Materii prime de origine animală: lapte, ouă, brânză, carne.**

Pentru un răspuns corect și complet se acordă **10 puncte**. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 1 punct pentru fiecare element, pentru un răspuns incorrect se acordă 0 puncte.

- 5.**

<b>a. uscarea, sărarea</b>	<b>b. sortarea, spălarea, tăierea</b>
----------------------------	---------------------------------------

Pentru un răspuns corect și complet se acordă **5 puncte**. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 1 punct pentru fiecare element, pentru un răspuns incorrect se acordă 0 puncte.

- 6.**

<b>2-farfurie suport</b>	<b>6-pahar pentru vin</b>
--------------------------	---------------------------

<b>3-cuțit obișnuit</b>	<b>7-șerbet sub formă de plic</b>
<b>4-furculiță obișnuită</b>	<b>8-vază cu flori</b>
<b>5-pahar pentru apă minerală</b>	<b>9- numărul mesei</b>

Pentru un răspuns corect și complet se acordă **12 puncte**. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 1,5 puncte pentru fiecare element, pentru un răspuns incorrect se acordă 0 puncte.

**7. 850 g zahăr.**

Pentru un răspuns corect se acordă **12 puncte**. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 4 puncte pentru fiecare operație, pentru un răspuns incorrect se acordă 0 puncte.

**8. 25 farfurii.**

Pentru un răspuns corect se acordă **4 puncte**. Pentru un răspuns incorrect se acordă 0 puncte.

**9. 1800 g, 500 ml; 0,3 Kg; 0,7 Litri.**

Pentru un răspuns corect se acordă **10 puncte**. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 2,5 puncte pentru fiecare element, pentru un răspuns incorrect se acordă 0 puncte.

**PARTEA a II-a**

**(20 de puncte)**

**A. a) frișcă, portocale, mărul, banană, kiwi, struguri, esență.**

Pentru răspuns corect se acordă **7 puncte**. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 1 punct pentru fiecare element, pentru un răspuns incorrect se acordă 0 puncte.

**b) bol, tocător, cuțit.**

Pentru răspuns corect se acordă **3 puncte**. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 1 punct pentru fiecare element, pentru un răspuns incorrect se acordă 0 puncte. Se acceptă și alte variante de răspuns.

**B. Se apreciază prin notă scrierea caligrafică și corectă a textului după dictare.**

Pentru un răspuns corect se acordă **10 puncte**, pentru un răspuns incorrect se acordă 0 puncte.

„Coacerea constă în expunerea legumelor într-o tavă în atmosferă aerului cald al unui cuptor încins la temperatură de 180-250°C, în funcție de natura și calitatea produsului (cartofi, sfeclă).”

## **IV.RECOMANDĂRI PENTRU CONSTRUIREA NOIOR ACHIZIȚII**

În urma evaluării inițiale după ce s-a constatat nivelul de achiziții al elevilor, profesorul v-a proiectat demersul didactic în vederea construirii noilor achiziții. Se vor relua din programele de gimnaziu elementele de legătură cu programa clasei a IX-a, dar și elementele care nu au fost suficient exploataate identificate prin evaluarea inițială, în urma cărora se vor întocmi activități de tip remedial.

Numărul de ore alocat fiecărei teme rămâne la latitudinea cadrelor didactice care predau conținutul modulului, în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevului, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către colectivul instruit.

Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate prin care să fie luate în considerare stilurile de învățare individuale ale fiecărui elev, inclusive adaptarea la elevii cu CES.

Activitățile de învățare propuse vizează:

- aplicarea metodelor centrate pe elev, transformarea în coparticipant la propria instruire și educație;
- combinarea metodelor clasice cu cele moderne pentru eficientizarea demersului didactic;
- îmbinarea și alternarea sistematică a activităților bazate pe efortul individual al elevului (documentarea după diverse surse de informare, observația proprie, exercițiul personal și lucrul individual, tehnica muncii cu fișe) cu activitățile ce solicită efortul colectiv ( de echipă, de grup).

MINISTERUL EDUCAȚIEI  
CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE  
ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL

- folosirea unor metode care să favorizeze relația nemijlocită a elevului cu obiectele cunoașterii, prin recurgerea la modelele concrete

Activitățile de învățare în sistem on -line vizează:

- însușirea unor metode de informare și de documentare independentă (ex. studiul individual, investigația științifică, metoda proiectului etc.), care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă;
- utilizarea unor aplicații și a unor resurse în format digital pentru eficientizarea demersului didactic.

Pentru a valorifica utilizarea preponderentă a platformelor de învățare se vor utiliza resurse digitale: platforme de învățare online (Google Classroom, Microsoft Teams,etc), mijloace de comunicare cu elevul (Whatsapp, Facebook, Messenger, email), aplicații online cu scopul de învățare (Kahoot, Padlet), aplicații pentru comunicarea colaborativă online (Meet, Skype, Zoom).

În activitățile didactice propuse s-au folosit următoarele metode:

- Cubul;
- Metoda ciorchinelui;
- Conversația;
- Explicația;
- Dialogul;
- Exercițiul;
- Schimbă perechea,
- Demonstrația;
- Munca în echipă;
- Observarea curentă;
- Fișa de observare;
- Autoevaluare;
- Verificare orală;
- Spune-mi mai mult;

### Exemple de activități de învățare

#### Lecție de recapitulare ,sistematizare

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Clasa: a IX-a

#### Modulul: M I Bazile contabilității

Unitatea de învățare: URÎ2.Aplicarea conceptelor de bază ale contabilității

Activitate-Active imobilizate și circulante

*Lecția poate fi preluată și adaptată pe o platformă educațională online (spre exemplu Google classroom).*

*Versiunea Power Point a lecției:*

<http://ssl-dl.vm-host.net/PPT-M4-ACTIVE.ppt>

Rezultate ale învățării vizate:

#### URÎ2.Aplicarea conceptelor de bază ale contabilității

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<b>2.1.3.</b> Prezentarea conceptului și elementelor definitorii ale obiectului și metodei contabilității	<b>2.2.4.</b> Aplicarea reglementărilor contabile de grupare și clasificare a activelor, capitalurilor proprii, datorilor, a veniturilor și cheltuielilor <b>2.2.5.</b> <i>Calcularea</i> activelor, capitalurilor proprii, datorilor, a veniturilor și cheltuielilor	<b>2.3.1.</b> Manifestarea receptivității în asimilarea conceptelor și trăsăturilor specifice sistemului contabil din România <b>2.3.2.</b> Argumentarea în mod concis și veridic a informațiilor cu privire la formele evidenței economice <b>2.3.3.</b> Implicarea independentă și responsabilă în delimitarea

MINISTERUL EDUCAȚIEI  
CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE  
ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL

	<p><b>2.2.6.</b> Rezolvarea unui șir de probleme aparute în situații cotidiene bazate pe raționamente, structuri logice-matematice și abstractizare.</p>	<p>activelor, capitalurilor proprii, datorilor, a veniturilor și cheltuielilor</p> <p><b>2.3.4.</b>Asumarea responsabilității în gruparea și clasificarea cheltuielilor și veniturilor agentului economic.</p> <p><b>2.3.5.</b> Asumarea responsabilității în utilizarea echipamentelor fiscale,soft-urilor și documentelor de evidență contabilă.</p>
--	--	--

**. Obiective:**

- 1 - definirea noțiunii de ACTIV;
- 2 - cunoașterea structurii activelor;
- 3 - definirea și caracterizarea activelor imobilizate și circulante;
- 4 - identificarea activelor imobilizate și circulante.

**Cuprinsul activității**

- A. Fișă de documentare
- B. Fișe de lucru
  - B1. Fișă de lucru nivel înalt
  - B2. Fișă de lucru nivel mediu
  - B3. Fișă de lucru nivel minim
- C. Descrierea activității prin metoda,,Spune-mi mai mult”.
- D. Link către materiale video ce poate fi utilizat în procesul didactic

**A. Fișă de documentare**  
**Activele imobilizate**

**Activele imobilizate cuprind: imobilizări necorporale, corporale și financiare.**

**Imobilizările necorporale denumite și active fixe intangibile cuprind:** cheltuieli de constituire, cheltuieli de dezvoltare, concesiuni, software, licențe, fond comercial, mărci, brevete, etc.

**Imobilizări corporale sau activele fixe tangibile** reprezintă bunuri cu o durată de folosință mai mare de un an de zile și cu o valoare mai mare decât valoarea prevăzută de lege. Intră în această categorie terenurile, amenajările de terenuri, clădirile, mijloacele de transport, utilajele, diverse aparate, echipamente și tehnică de calcul, mobilier cu valoare mare.

**Imobilizările financiare denumite și active fixe financiare**, cuprind valoarea plasamentelor financiare pe termen lung ale firmei. Se cuprind în această categorie: participațiile la capitalul social, creditele acordate pe termen lung, creațe imobilizate, etc.

**Activele circulante cuprind:** stocuri, creațe, investiții financiare pe termen scurt, casa și conturile la bănci. Stocurile denumite și active circulante materiale cuprind: materii prime, materialele consumabile, materialele de natură obiectelor de inventar, ambalajele, producția în curs de execuție, produsele finite, mărfurile. (Ex.Făina reprezintă pentru o brutărie materia primă de bază iar pentru o moară reprezintă produsul finit.)

**Creațele** reprezintă drepturi ale firmei în raport cu alte persoane fizice sau juridice și cuprind creațe comerciale, salariale, sociale, fiscale, diverse.

**Investițiile financiare pe termen scurt denumite și plasamente pe termen scurt**, reprezintă acțiunile deținute la diverse societăți comerciale, care urmează a fi vândute în perioada următoare și obligațiunile proprii răscumpărate.

**Disponibilitățile în casierie** reprezintă sumele deținute în numerar, fie în lei, fie în valută.

**Disponibilitățile în cont** reprezintă sumele deținute în conturile bancare, în lei și valută, sub diverse forme (cecuri, acreditive, disponibil în conturi curente, etc).

**B1 Fișă de lucru**

1. Dați cinci exemple de active imobilizate de la un spațiu de cazare cu restaurant:

---



---



---

**MINISTERUL EDUCAȚIEI**  
**CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE**  
**ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL**

2. Dați cinci exemple de obiecte de inventar utilizate în restaurant:

\_\_\_\_\_.

3. Dați patru exemple de stocuri dintr-un bar sau un restaurant:

\_\_\_\_\_.

4. Pentru o moară, făina reprezintă \_\_\_\_\_.

5. Pentru o brutărie (sau o bucătărie), făina reprezintă \_\_\_\_\_.

**Rezolvare fișă de lucru**

1. **Dați cinci exemple de active imobilizate de la un spațiu de cazare cu restaurant:**

terenuri, curte, clădiri, construcții speciale (poduri, antene, iazuri, baraje, stâlpi de tensiune), mobilier, sobe, cupoare speciale, sistem de supaveghere, programe aplicații diverse (program pt. comenzi clienți), mărci-licențe-concesiuni etc.

2. **Dați cinci exemple de obiecte de inventar utilizate în restaurant:**

tacâmuri, farfurii, pahare, oliviere, mese, scaune, fețe de masă, napoane, ancăr, tablouri, cuiere, gheridon, etc.

3. **Dați patru exemple de stocuri dintr-un bar sau un restaurant:**

mărfuri (sucuri, băuturi spirtoase, vinuri, șampanie, apă s.a.), materii prime (fructe pentru fresh-uri, lămâi, zahăr, cafea, lapte, frișcă s.a.), semifabricate, produse finite (ceai, cafea, produse alimentare s.a.), produse consumabile (șervețele, dezinfectant s.a.), obiecte de inventar etc.

4. **Pentru o moară, făina reprezintă produs finit.**

5. **Pentru o brutărie (sau o bucătărie), făina reprezintă materie primă.**

La final profesorul oferă feedback.

**Fișă de documentare**  
**Analiza organoleptică a pâinii**

**1. Clasificarea pâinii**

- a) După făina din care se fabrică:

● pâine neagră, din făină de grâu tip 1300;  
 ● pâine semialbă, din făină de grâu tip 780;  
 ● pâine albă, din făină de grâu tip 480.

- b) După formă:

- rotundă;
- lungă (alungită);
- paralelipipedică;
- plată (lipie).

- c) După felul coacerii:

- coaptă pe vatră;
- coaptă în forme.

2. Defectele pâinii sunt cauzate de calitatea materiilor prime, în special a făinii utilizate, de procesul tehnologic sau de transport în condiții necorespunzătoare.

Defecți de aspect	Defecți de culoare	Defecți de gust	Defecți de miros
Abateri de la forma tipică: umflături, gâturi, turtiri, aplatizări, reduceri ale volumului, prezența crăpăturilor, a lipiturilor	Coaja arsă sau palidă se datorează regimului termic aplicat la coacere	Gustul acru este datorat dospirii prelungite; Gustul dulce este determinat de dospirea insuficientă a aluatului	Prezența miroslului străin, împrumutat din mediul înconjurător, din mijlocul de transport sau din cauza păstrării în condiții improprii

MINISTERUL EDUCAȚIEI  
 CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE  
 ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL

**3. Prințipiu metodei:** Examenul organoleptic constă în evaluarea însușirilor organoleptice ale produselor de panificație, cu ajutorul organelor de simț.

**a. Materiale și aparatură folosite:**

- cântar;
- produse pentru analiză;
- cuțite bine ascuțite, cu lungimea lamei de 25 cm, lățimea maximă de 25 mm, și grosimea maximă de 2 mm;
- blat de lemn.

**b. Modul de lucru.**

Caracteristici organoleptice	Modul de examinare
<b>Forma produsului</b>	Se apreciază vizual forma, volumul proporțional cu masa și prezența unor defecte posibile (produse deformate, aplatizate sau bombate, strivite, rupte, etc.)
<b>Coaja:</b>	Se observă aspectul, grosimea, culoarea și eventualele crăpături, zbârcituri, lipituri, coajă groasă, arsă sau bășicată. Crăpăturile se măsoară pe lungime și lățime, cu ajutorul unei rigle gradate, iar rezultatele se exprimă în milimetri.
<b>Miezul:</b> <b>- aspectul în secțiune</b>	Se examinează vizual miezul în secțiune (uniformitatea, forma și finețea porilor).
<b>- culoare</b>	Se examinează vizual culoarea miezului și se observă care este caracteristica sortimentului analizat.
<b>Mirosul</b>	Pentru aprecierea miroslui se secționează produsul, se presează de câteva ori și se miroase imediat. Se constată dacă are miros acru, rânced, de mucegai sau alt miros necaracteristic produsului.
<b>Gustul</b>	Se degustă o porțiune din produs (miez și coajă) și se apreciază dacă gustul este caracteristic sortimentului și dacă apar unele defecte ca: gust străin, acru, amar, sau prea sărat, cu impurități minerale (nisip, pământ), prin apariția unui scrâșnet caracteristic.

**4. INTERPRETAREA REZULTATELOR.**

Caracteristici organoleptice	PÂINE NEAGRĂ	PÂINE SEMIALBĂ	PÂINE ALBĂ
<b>Aspectul</b>	Bine crescută, neplatizată.	Bine crescută, neplatizată.	Bine crescută, neplatizată.
<b>Coaja - aspect</b>	Fără zbârcituri sau crăpături mai late de 1mm;	Fără zbârcituri sau crăpături mai late de 1cm și mai lungi de 6 mm.	Fără zbârcituri sau crăpături mai late de 1cm și mai lungi de 6 mm.
<b>- culoare</b>	Rumenă, brun de nuci până la brun-roșcat, uniformă.	Rumenă, aurie, până la brun-deschis, uniformă.	Rumenă, galben-aurie, uniformă.
<b>Miezul</b>	Bine crescut, cu pori fini și uniformi.	Bine crescut, cu pori uniformi.	Bine crescut, cu pori uniformi.
<b>Aspect în secțiune</b>	Elastic, la ușoară apăsare cu degetul să revină imediat la starea inițială.	Elastic, la ușoară apăsare cu degetul să revină imediat la starea inițială.	Elastic, la ușoară apăsare cu degetul să revină imediat la starea inițială.
<b>Aromă /miros</b>	Plăcută, caracteristică, fără miros străin (de mucegai, de rânced, de stătut, etc.).	Plăcută, caracteristică, fără miros străin (de mucegai, de rânced, de stătut, etc.).	Plăcută, caracteristică, fără miros străin (de mucegai, de rânced, de stătut, etc.).
<b>Gust</b>	Plăcut, caracteristic, potrivit de sărat, fără gust acru sau amar, fără scrâșnet datorat impurităților minerale (nisip, pământ, etc.).	Plăcut, caracteristic, potrivit de sărat, fără gust acru sau amar, fără scrâșnet datorat impurităților minerale (nisip, pământ, etc.).	Plăcut, caracteristic, potrivit de sărat, fără gust acru sau amar, fără scrâșnet datorat impurităților minerale (nisip, pământ, etc.).

### Fișă de lucru

**Analizați sortimentele de pâine primite și identificați caracteristicile organoleptice/defecții constatate.**

Caracteristici organoleptice	PÂINE NEAGRĂ	PÂINE SEMIALBĂ	PÂINE ALBĂ
Aspect exterior		.	
Coaja			
Miezul /aspect în secțiune		.	
Aromă /miros			
Gust			
Defecții constatate			

## V. ADAPTAREA LA PARTICULARITĂȚILE/CATEGORIILE DE ELEVI CU DIZABILITĂȚI

Procesul de adaptare curriculară este unul permanent, fie că se referă la programe, planificări, activități de învățare sau instrumente de evaluare, la școală în format fizic, hibrid sau online.

În elaborarea instrumentelor de evaluare, în consolidarea achizițiilor, în proiectarea și realizarea activităților de învățare, în selectarea strategiilor, cadrul didactic trebuie să țină cont de abilitățile individuale ale elevului, mai ales în contextul cerințelor educaționale speciale (gradul de handicap, tipul de dizabilitate, contextul medical) și al mediului din care provine și în care se dezvoltă elevul (mediul urban, mediul rural, copii instituționalizați, copii de etnii diferite, copii din medii sociale defavorizate, copii aflați în alte situații vulnerabile).

De asemenea, cadrul didactic trebuie să aibă în vedere adaptarea procesului instructiv-educativ în funcție de condițiile de desfășurare a activităților didactice (numărul de elevi din clasă, dotările cu echipamente tehnice moderne, clase eterogene cu dizabilități variate și cu nivel diferit de achiziții al elevilor, stiluri de învățare diferite). În acest sens, proiectarea de activități se va face diferențiat, pe niveluri cognitive și de achiziții minimale, medii și înalte. Evaluarea diferențiată este un instrument care vine în sprijinul unui proces didactic eficient și realist.

Sugestii metodologice:

***Unde predau*** – profesorul are în vedere particularitățile clasei/laboratorului, dotările tehnice, capacitatele intelectuale ale elevilor

**Cum predau** – profesorul trebuie să promoveze experiențe de învățare prin conținuturi și activități, cât mai variate care să susțină dezvoltarea potențialului fiecărui elev.

**Organizarea clasei** – frontal, individual, perechi sau grupe

**Activități** – Profesorul elaborează materiale didactice atractive specifice profilului elevului și folosește strategii educaționale care să faciliteze atât transmiterea on-line, cât și receptarea optimă a informației. Aceste materiale trebuie să cuprindă informații necesare învățării de la conținut, explicații, aplicații practice, fișe de documentare, fișe de lucru și prezentări PPT.

**Cum evaluez** – Se au în vedere toate tipurile de evaluare: oral, în scris (fișe de lucru, test de evaluare/autoevaluare, fișă de observare), practic cât și prin proiecte și portofolii. Instrumentele de evaluare se vor proiecta pe 3 niveluri: minim, mediu și înalt atât în sistem fizic cât și online.

## VI. BIBLIOGRAFIE

1. Brumar, C., *A B C – ul bucătarului*, Ed. Diasfera, București, 2006;
2. Brumar, C., și colab., *Tehnologia Culinară cls. a IX – a*, Ed. Didactică și Pedagogică, București, 2006;
3. Vizireanu, C., și colab., *Gastronomie și gastrotehnice*, Ed. Fundației Universitare Dunărea de Jos, Galați, 2006;
4. Brumar, C., și colab., *Structuri de primire turistică, Clasa a IX-a*, Editura CD PRESS, București, 2018;
5. Brumar, C., și colab., *Calitatea produselor și a serviciilor, auxiliar pentru clasa a IX-a*, Editura CD PRESS, București, 2018;
6. Brumar, C., și colab., *Auxiliar – Procese de bază în alimentație, Clasa a IX-a*, Editura CD PRESS, București, 2018;
7. Mihai Șt., ș.a., *Turism și alimnetație, manual pentru clasa a IX-a*, liceu tehnologic, Profil Servicii, Ed. CD PRESS, București, 2010;
8. \*\*\*Curriculum pentru clasa a IX a învățământ profesional, 2016;
9. \*\*\*Standard de pregătire profesională, Calificarea profesională – BUCĂTAR, Nivelul 3, 2016;
10. Dorin, V.B. și colab., *Manual, clasa a IX -a, Domeniul Turism și Alimentație, Modulul: Bazele contabilității*, Ed. CD PRESS, București, 2018;
11. Dorin, V.B. și colab., *Manual, clasa a IX -a, Domeniul Turism și Alimentație, Modulul: Calitatea în turism și alimentație*, Ed. CD PRESS, București, 2018;
12. Dorin, V.B. și colab., *Manual*, Ed. CD PRESS, București, 2018;
13. <https://www.scribd.com/home>;
14. <https://www.google.com/search?q=taiere+ardei++rondele+poze>;
15. <https://www.scribd.com/doc/268400688/Controlul-Calitatii-Painii-DefecControlul-Calitatii-Painii-Defectele-Painiitele-Painii>;
16. [https://www.youtube.com/watch?v=P\\_6y7BAnbpE](https://www.youtube.com/watch?v=P_6y7BAnbpE);
17. <https://www.youtube.com/watch?v=qohLsC--N6o>;
18. <https://www.youtube.com/watch?v=NppQ7sAfYuA>;
19. <https://www.youtube.com/watch?v=s7DrOgjmDwE>;
20. <https://www.didactic.ro/materiale-didactice/bazele-contabilitatii-proiect-didactic>;
21. <https://www.scribd.com/document/108825046/ANALIZA-SENZORIAL%C4%82-A-PAINII>;
22. <https://www.scribd.com/doc/265218620/Analiza-Senzoriala-a-Painii>;
23. <https://www.youtube.com/watch?v=i7VjbNKwYyU>;
24. <https://www.youtube.com/watch?v=nC3JzJA0Qac> ;
25. <https://www.youtube.com/watch?v=2NtwT61jtSU> ;

26. [https://www.google.com/search?q=imagini+bungalow&rlz=1C1CHBF\\_roRO864RO865&sxsrf=ALeKk019yXT8w8zA4wAhUr3oLr4d7-Vh-Q:1629296274452&source=lnms&tbo=isch&sa=X&ved=2ahUKEwjYkLDN4bryAhWZhf0HHRZVCowQ\\_AUoAXoECAEQAw&biw=1810&bih=1107#imgrc=WF3z3vTb0ouM0M;](https://www.google.com/search?q=imagini+bungalow&rlz=1C1CHBF_roRO864RO865&sxsrf=ALeKk019yXT8w8zA4wAhUr3oLr4d7-Vh-Q:1629296274452&source=lnms&tbo=isch&sa=X&ved=2ahUKEwjYkLDN4bryAhWZhf0HHRZVCowQ_AUoAXoECAEQAw&biw=1810&bih=1107#imgrc=WF3z3vTb0ouM0M;)
27. [https://www.google.com/search?q=analiza+organoleptica+a+painii&rlz=1C1CHBF\\_roRO864RO865&sxsrf=ALeKk02h-gdt-Bhbs0d1mkT2cdXMUW2zOA:1629296361752&source=lnms&tbo=isch&sa=X&ved=2ahUKEwiM8v\\_24bryAhV1gP0HHTVXDZYQ\\_AUoAXoECAEQAw&biw=2304&bih=1130#imgrc=uefBsGqOPn0tpM;](https://www.google.com/search?q=analiza+organoleptica+a+painii&rlz=1C1CHBF_roRO864RO865&sxsrf=ALeKk02h-gdt-Bhbs0d1mkT2cdXMUW2zOA:1629296361752&source=lnms&tbo=isch&sa=X&ved=2ahUKEwiM8v_24bryAhV1gP0HHTVXDZYQ_AUoAXoECAEQAw&biw=2304&bih=1130#imgrc=uefBsGqOPn0tpM;)

## AUTORI:

Coordonator ME - MITRAN LIANA MARIA – inspector general

Cadru didactic	Unitatea școlară de proveniență
Flutur Elena	CSEI „SF. Andrei” Gura Humorului
Mireuță Dorina	CSEI „SF. Andrei” Gura Humorului
Mehedeniuc Georgeta	Liceul Tehnologic Special Bivolarie
Simeria Maria	CSEI „SF. Andrei” Gura Humorului
Năstășel Maria	Liceul Tehnologic Special Beethoven
Băiceanu Adriana	Colegiul Tehnic „Ion Holban” Iași